40e Année. — Tome LXXVIII N° 2053 Paris, 2 Novembre 1933

REVUE DE VITICULTURE

APERÇU SUR L'HISTOIRE DE LA VITICULTURE SOUS VERRE EN BELGIQUE (1)

L'opulent centre viticole brabançon, si l'on se reporte soixante-dix ans en arrière, était une aride contrée où le peuple tirait du sol ingrat de maigres ressources. Eparpillées au hasard, dans les plaines souvent incultes, les petites maisons au toit de chaume, aux minuscules jardins bigarrés, avaient beau rire au soleil ; le bien-être et le confort ne les habitaient pas. La belle forêt de Soignes reliant entre elles les communes d'Hoeylaert, Overijssche et La Hulpe aux noms sonores, regardait les ramasseuses de bois mort, vieilles aux jupes flottantes poussant devant elles les lourdes brouettes qui grinçaient.

Depuis lors, la région s'est miraculeusement transformée. Hoeylaert s'émerveille de ses constructions qui rivalisent d'élégance et trahissent la prospérité de la viticulture. Les coteaux de l'Yssche, couverts de serres, scintillent comme des diamants quand le soleil darde ses rayons ardents et le soir la commune s'illumine ainsi qu'un bourg de cité.

Les quelque 20.000 serres exploitées commercialement, que comptent les localités viticoles principales, se répartissent comme suit :

Hoeylaert	8.934	serres
Overijssche	7.555	»
La Hulpe	1.071	»
Duysbourg	987	»
Huldenberg	957	»
Tervueren	245	»
Genval	201	»
Rixensart	194	»
Autres localités	2.300	»

La valeur de ces immobilisations est estimée à 600 millions de francs. Sur ces terrains, que l'agriculture dédaignait, la production de raisins, pêches et légumes dépassa en 1929 une valeur de 80 millions de francs. Les chaufferies consomment chaque année 150.000 tonnes de charbon et la fertilisation des serres absorbe annuellement plus de 50.000 tonnes de fumier.

L'établissement viticole de moyenne importance se compose de 20 serres, dont l'entretien exige la présence continue de l'exploitant et l'aide momentanée d'un ou de deux ouvriers. Mais les viticulteurs se recrutent, pour la plupart, parmi les ouvriers ruraux qui consacrent leurs loisirs à l'entretien de 3 ou 4 serres ; les comptoirs de prêts interviennent pour leur fournir les premiers fonds d'établissement. Nombreux sont les petits viticulteurs qui ont pu, grâce à un labeur

(1) Rapport extrait de la *Revue vinicole belge*.

ininterrompu, devenir propriétaires de l'exploitation que le crédit leur avait permis d'acquérir. C'est ainsi que la viticulture offre une solution heureuse au problème des loisirs de l'ouvrier et de son accession à la propriété.

Actuellement 6.000 personnes, patrons, ouvriers, commerçants, vivent de la culture de la vigne et les statistiques font ressortir que la presque totalité des enfants de praticiens restent dans la localité natale pour y continuer la profession paternelle.

*
* *

Sur la ligne de chemin de fer de Bruxelles à Ottignies, Hoeylaert, avec ses huit hameaux, s'étage sur les versants de la vallée de l'Yssche. C'est sur ce territoire qu'en 1304 le duc Jean II de Brabant fonda le prieuré des Augustins, foyer d'une culture scientifique telle que sa réputation est venue jusqu'à nous. La vieille église, aujourd'hui disparue, fit connaître un autel votif païen de l'an 350 de notre ère.

Berceau de la viticulture belge, cette localité en reste le centre le plus actif. Six cents viticulteurs exploitent au total 8.934 serres dont la superficie couverte dépasse 126 hectares. Le dernier recensement communal de 1929 apporte des précisions :

7.526 serres de raisins ;
1.253 serres de légumes ;
150 serres de pêches ;
5 serres de fleurs.

Parmi les exploitations les plus importantes, il faut citer : celle de M. le docteur Denisty (ancienne exploitation Sohie), 300 serres ; celle de MM. Schimp, 280 serres, réparties dans les hameaux de Welriekende, Dumberg et Malaise (La Hulpe) ; celles de MM. Hippolyte Peeters, Hippolyte Lauwers, Désiré et Remy Vandervaeren, René et Pierre Charlier, Charlier-Wauters, qui chacune comportent plus de 50 serres.

Hoeylaert vit exclusivement de la culture sous verre et l'aisance est générale. L'élevage du bétail y est même négligé, les localités voisines assurant son approvisionnement en lait et beurre ; son revenu cadastral est le plus élevé de toutes les communes belges.

*
* *

A cinq kilomètres à l'est d'Hoeylaert, un gros bourg prospère occupe le carrefour de deux chaussées : l'une relie Groenendael à Louvain, l'autre va de Bruxelles à Namur. C'est *Overijssche*. L'église de style gothique fut construite en 1500. Le célèbre humaniste Juste-Lipse y naquit en 1547, sa maison natale domine de son pignon à gradins, une grand'place qui s'enorgueillit d'un buste de l'illustre savant.

La viticulture s'y est introduite plus tard qu'à Hoeylaert, mais chaque année elle prend une extension nouvelle (1). On compte 7.555 serres exploitées par

(1) Les premières serres furent construites à Overijssche, par les frères Danhieux, en 1878. — Surfaces couvertes de serres en 1929 : 110 ha. 80 a. 56 ca. sur un total de 4.514 hectares.

2.000 viticulteurs et ouvriers. Les exploitations de MM. Vandeput, Dewaet, Brankart, comprennent chacune plus de 50 serres. Il convient de signaler l'initiative des frères Charlier, qui se sont spécialisés dans la production de la pêche : 140 serres sont plantées de pêchers.

* * *

La Hulpe, située sur la voie ferrée de Bruxelles à Ottignies, est une commune de 3.843 habitants. Elle compte, outre le joli bourg même, les hameaux de Gallemarde et Malaise. La Hulpe s'étend sur 1.600 hectares, dont 200 couverts par la forêt de Soignes. C'est un centre de villégiature d'autant plus prisé que deux kilomètres à peine le séparent de Genval (les Eaux).

Ce ne fut qu'en 1883 que les frères Jean-Baptiste et Félicien Paul y établirent les premières serres. La culture sous verre a fait depuis de constants progrès. A l'heure actuelle, La Hulpe compte 300 viticulteurs exploitant 1.070 serres. En 1889, l'architecte bruxellois Van Rijsselberghe fit bâtir, à proximité de la gare, une serre à vignes à toiture horizontale qui couvrait à elle seule un hectare. La grêle de 1890 lui causa des dégâts considérables.

L'Ecole professionnelle de Viticulture et d'Arboriculture fruitière a son siège à La Hulpe. Cette institution créée par la province de Brabant et subsidiée tant par l'Etat que par certaines communes, constitue un témoignage tangible de la sollicitude des pouvoirs publics pour la viticulture. C'est à l'emplacement actuel de l'école que s'élevait encore en 1894 la maison occupée par Camille Lemonnier. Il y écrivit deux chefs-d'œuvre : *Un Mâle* et *La Belgique*. Un monument témoigne de son séjour à La Hulpe.

Le hameau de *Malaise* relève des communes de Hoeylaert, Overijssche et La Hulpe, dont il est le plus rapproché. Les exploitations viticoles, petites pour la plupart, groupent 3.000 serres environ. C'est là que Mme Adriaens-Stouffs réalise artistiquement les volumineuses grappes qui suscitent l'admiration des assidus des expositions horticoles. M. Robert Schimp y créa une exploitation moderne en 1921 ; elle compte 88 serres ; celle de M. Théo Gallet en comprend 54 (1).

* * *

C'est incontestablement aux frères Sohie que revient le mérite d'avoir introduit en Belgique la culture commerciale du raisin sous verre. Félix Sohie avait vingt-quatre ans, lorsqu'en 1865 il construisit sa première serre. Enfant, sa passion pour les plantes fit craindre à ses parents laborieux qu'il ne pût jamais devenir « qu'un jardinier ». Son instituteur, Pierre-Joseph Deveen, pépiniériste à ses heures de loisirs, ne négligea rien pour développer chez son élève une inclination qu'il avait découverte avec joie. Sur ses instances, Félix put suivre les cours à l'Ecole d'Horticulture de Vilvorde et fut autorisé — ce qu'il prisait à l'égal d'un privilège — à soigner pendant les vacances les cultures d'ana-

(1) *Localités d'extension viticole :* Auderghem, Bourgeois, Champles-Brabant, Campenhout, Céroux-Mousty, Couture-Saint-Germain, Crainhem, Cortenberg, Capelle-au-Bois, Corbeek-Dyle, Dieghem, Erps-Querbs, Evere, Elewijt, Eppeghem, Everberg, Eysden-Limbourg, Les Dions, Lasne, Meerbeck, Melsbroek, Marchin-Namur, Yvoir-Namur, Meysse, Mont-Saint-Guilbert, Nosseghem, Nederockerzeel, Ohain, Ottenbourg, Oisquercq, Perck, Rhode-Sainte-Genèse, Rhode-Sainte-Agathe, Stockel, Saventhem, Steenickerzeel, Sterrebeek, Saintes-Hal, Tubize, Vieux Héverlée, Vossem, Waterloo, Woluwe-Saint-Piere et Saint-Lambert, Weert-Saint-Georges, Wavre, Wesenbeek.

nas (1). Ses études terminées, Félix dirigea les cultures du baron de Peuthy, à Huldenberg. Pour stimuler l'ardeur de son chef de culture, le châtelain lui permit de vendre à son profit une partie de la récolte fruitière des cultures du château. Des soins intelligents et minutieux intensifièrent le rendement des serres et les profits de la vente s'accrurent à proportion. Félix comprit bientôt combien la culture sous abri serait rémunératrice et il conçut le projet de construire une serre pour son propre compte. Cette hantise ne le quittera plus !

Il est touchant de se représenter l'humble et basse maison où Félix établit sur la table rustique à la lueur vacillante d'une bougie, les premiers plans de la serre qu'il construira. Sa mère aimante et craintive, comme le sont toutes les mères, appréhende un échec : elle craint que la tâche soit au-dessus des forces du jeune homme.

Les Sohie n'étaient pas de condition aisée ; les maigres profits que laissait l'exploitation d'une petite métairie ne subvenaient pas aux frais d'éducation de onze enfants. Mais la sollicitude et l'esprit pratique de la mère Sohie pourvoyaient à tout. Trois fois par semaine, elle se rendait au marché matinal de Wavre, pour acheter les produits agricoles qu'elle revendait le lendemain au marché de Bruxelles.

Mère, frères, sœur, hostiles d'abord au téméraire projet de Félix, s'y intéressent par la suite et les plans terminés, tous prêtent au travail la plus grande attention.

Au cours du printemps 1865, la première serre charpentée de grossiers rondins de hêtre et de chêne, fut terminée (2). Quelques mois plus tard, deux nouvelles la flanquaient.

Dès le début, les cultures dérobées procurèrent des profits substantiels.

Félix, grâce au concours dévoué de ses frères, Guillaume et François, donne une impulsion énergique à l'entreprise (3). Il apparaît ainsi que la coopération des frères Sohie — dont les sentiments de tendresse réciproque trouvaient leur source féconde, moins dans les liens familiaux que dans l'estime qu'ils avaient l'un pour l'autre — doit aboutir à des résultats inespérés. C'est à sa sœur Elisa que Félix doit d'avoir pu s'assurer les premiers concours pécuniaires. Elle dirigeait, à Bruxelles, un magasin très achalandé et sollicita l'intervention de Mlle Puttaert, sa patronne qui, tout de suite enthousiaste, entra dans les vues des frères Sohie. Les fonds nécessaires à l'extension de l'entreprise étaient trouvés !

A la fin de l'année 1866, l'établissement comprenait onze serres, qui fournissaient, outre le raisin, les melons, les fraises, les pêches et quelques légumes. Cette même année, les frères Sohie songèrent à doter les serres d'un système de chauffage qui permettrait, soit de hâter, soit de retarder l'époque de maturation du raisin. Toute la technique culturale va, dès lors, être modifiée et cette innovation deviendra le facteur le plus déterminant de la prospérité du centre viticole belge.

La variété de raisin cultivée au début fut le « Frankenthal ». Plus tard, le

(1) Félix diplômé en 1860 et Remy Sohie en 1866.
(2) Livre de caisse de l'entreprise Sohie, mentionne l'achat de matériaux le 29 avril 1865.
(3) Remy Sohie s'est joint à ses frères vers 1867.

« Chasselas de Fontainebleau » fut expérimenté. Félix aimait à rappeler que les premières boutures lui furent offertes par le banquier Wiener, de Boitsfort. Ce n'est qu'en 1890 que le « Gros Colman », variété tardive, fit son apparition.

La comptabilité de l'entreprise, qu'a bien voulu nous prêter Mme A. Schoonjans, donne sur la marche de l'affaire des renseignements captivants pour nos viticulteurs contemporains. En 1865, les haricots verts et les tomates fournissent la première recette de fr. 117,85 ; le 18 mai 1866, les haricots sont vendus entre 1 et 6 francs le kilogramme ; le 14 mai, les fraises valaient 7 cents la pièce ; le 28 *juillet, les premières pêches* produites dans l'établissement atteignent fr. 0,50 la pièce, alors que *le 22 août*, date mémorable, *les tout premiers raisins obtenus à Hoeylaert* se vendent à 3 francs le kilogramme.. Les premières grappes, présentées sur des claies d'osiers, étaient transportées à Bruxelles par François. La vente s'effectuait aux Halles de Bruxelles, situées à cette époque en contre-bas de la Colonne du Congrès. Plus tard, aux claies furent substituées des corbeilles d'osiers, mais le retour des corbeilles vides à Hoeylaert entraînait à des frais élevés : il fallait trouver un emballage moins coûteux qui pût être abandonné à la clientèle. On vit alors les frères Sohie faire à Bruxelles la tournée des magasins de lingerie, pour s'approvisionner de boîtes à cols, qui devraient remplacer les corbeilles d'osiers. Vers 1870, Félix se rendit acquéreur de quelques arbres de la forêt de Soignes et les fit scier à faible épaisseur. La caissette remplacera dès lors la boîte à cols et portera la marque « Sohie Frères ».

L'extension des affaires donne au problème du transport une importance capitale. Les frères Sohie acquièrent un gros chien et une charrette ; ce moyen de transport se révèle vite défectueux ; il faut avoir recours à la traction hippomobile. Plus tard le développement du machinisme prépare l'ère des wagons isothermiques, qui connaîtront bientôt la concurrence du transport par avion.

Mais l'entreprise eut à triompher d'autres épeuves : l'oïdium, vers 1867, n'épargna pas les cultures d'Hoeylaert (1). Félix se rendit aussitôt en France pour s'instruire des remèdes. Rentré chez lui, il fit usage de soufre qu'il projetait, sur les feuilles, à l'aide d'un appareil de fortune qu'il avait imaginé.

Les grêles de 1887 et de 1891 soumettent l'exploitation à une cruelle épreuve : peu de vitres résistèrent au fléau ! Il fallut 16 wagons pour transporter les 176.000 vitres nécessaires à la réfection des serres, après l'orage mémorable du 1er juillet 1891 (le verre coté à 12 francs la caisse, monta en quelques heures à 17 francs). Peut-on se figurer le désastre qu'occasionnerait actuellement un phénomène météorologique semblable, dans la région qui compte 40 millions de vitres (2) ?

C'est au cours de cette même année que la France, sous le ministère Méline, frappa d'une taxe de 1 fr. 50 le kilogramme de raisin importé. Les frères Sohie s'efforcent sans désemparer de retrouver en Angleterre l'équivalent du débouché que la mesure protectionniste venait de leur enlever. Depuis lors, le raisin belge est devenu le « roi du marché anglais ».

(1) L'oïdium apparut la première fois à Louvain en 1850.
(2) La grêle de 1891 épargna les serres de « Welriekende ».

De 1872 à 1874, l'entreprise Sohie prend son développement le plus rapide : 72 serres sont construites au lieu dit « Borredelle ». En 1880, 24 autres viennent s'y ajouter. Deux ans plus tard, l'activité des bâtisseurs se porte au hameau de « Welriekende » où l'on peut compter actuellement 158 serres en culture. L'une !'elles, d'une contenance de 13 ares, établie en 1879 au « Borredelle », possède 8 fourneaux de chauffage ; les souches primitives de « Frankenthal » ont été remplacées dans leur partie aérienne par la variété « Gros Colman », qui donne bon an mal an, pour cette seule serre, 2.500 kilogrammes de raisins succulents.

A tous les problèmes culturaux, les frères Sohie appliquaient des solutions toujours ingénieuses. Pour l'arrosage, par exemple, il fallait extraire d'un puits profond de 36 mètres, des masses d'eau considérables. Ils imaginèrent une chaîne à godets faite d'une collection de seaux à confiture.

Entre temps la firme Sohie acquiert sa renommée nationale. Léopold II et la reine Marie-Henriette témoignent leur sollicitude par de fréquentes visites à l'établissement.

Ernest, fils de Félix Sohie, se révèle de bonne heure homme d'affaires averti. Dès l'âge de dix-sept ans, il prend une part active à la direction des cultures. Puis il rationalise l'exportation du raisin, évalue rapidement l'importance du marché anglais et ne néglige rien pour le travailler et l'amplifier. Ernest saisit combien une présentation soignée ajoute à la séduction du fruit. Aidé notamment par la firme Ullman et Carlton établie à Londres, il pratique une propagande féconde en Angleterre.

Actuellement les établissements Sohie, qui appartiennent depuis 1921 à M. le docteur Denisty, comptent 300 serres. La production annuelle du raisin est estimée à 90 tonnes. Voilà l'œuvre que peuvent réaliser des hommes de bien, lorsqu'ils possèdent les deux grandes vertus essentielles : la foi et la ténacité.

*
* *

L'exemple des frères Sohie resta longtemps sans imitateurs. Ce n'est qu'en 1872 que s'installèrent quatre nouveaux viticulteurs : MM. Henri Schimp, Jean-Baptiste Charlier, François Pay et Théodore Sohie. Leurs installations, jointes aux 28 serres des frères Sohie, formaient un centre viticole de 40 serres.

La popriété Schimp acquit rapidement une importance considérable. Elle eut cependant à supporter de rudes épreuves. Ce fut d'abord la tempête de 1876 qui abattit cinq serres en construction, emporta les cheminées des fourneaux, brisant de nombreuses vitres. Puis celle de 1887, qui disloqua la superstructure des serres exploitées, puis la grêle de 1891. Les entraves douanières ne l'épargnèrent pas non plus. M. Eugène Schimp se rappelle aussi les moments pénibles que la viticulture a traversés à son origine. Hoeylaert, terre ingrate, portait de pauvres chaumières, capital insuffisant pour garantir les emprunts, lesquels ne furent consentis qu'à des taux usuraires.

Comme celle des « frères viticulteurs », la génération Schimp s'est livrée à l'expérimentation méthodique. En 1890, l'exploitation sise au « Dumberg » est dotée d'un système de transport à voie étroite, premier pas vers l'exploitation

mécanisée. Les essais de 1900, établis en vue de remplacer les conduits de fumée par le chauffage au thermosiphon, ne donnent pas de résultats favorables.

*
* *

Dès le début de son évolution, la viticulture belge eut à souffrir de la mévente. Les débouchés originairement limités à la consommation de la capitale, étaient restreints. Ce fut alors que le Hollandais America, de Venloo, directeur des halles dans différents centres européens, intervint pour étendre les possibilités de vente du raisin.

En 1894, se constitue à Hoeylaert une Commission temporaire qui avait pour mission de rassembler le raisin destiné à une exposition bruxelloise. Ce comité donna naissance plus tard au « Syndicat des Viticulteurs », dont Gérard Op't Eynde fut le premier président et le grand promoteur. En 1900, certains membres du Syndicat s'introduisent dans le comité fondateur de la « Société Coopérative des Viticulteurs et Maraîchers », établie à Bruxelles, dont l'activité commerciale en 1929, se traduit par le chiffre de recettes brutes de 60 millions de francs.

*
* *

Après ces considérations il est superflu de répéter que les viticulteurs sont dignes d'envie. Indépendants, ils pratiquent leur prodigue métier dans des décors séduisants, sans quitter ceux qu'ils aiment. Ils observent quotidiennement les miracles de la nature ; ils les provoquent ! Ils ont autour d'eux l'épanouissement adorable, des bois, des vignes et des jardins, avec toute l'harmonie champêtre qui manque aux citadins. L'air pur leur vaut une longue et paisible vieillesse ; Félix Sohie ne vécut-il pas quatre-vingt-neuf ans ?

Heureux viticulteurs : le rythme calme de vos sabots résonnant dans la vallée de l'Yssche trahit votre sérénité. Il faut comprendre intégralement la valeur et la beauté de votre métier. Insensés seraient ceux qui le déserteraient pour de rudes occupations manuelles, où le travailleur est la proie des éléments ou l'esclave des machines ; pour un sort captif de sédentaire, pour l'exil incertain vers la colonie.

Fils de viticulteurs, restez chez vous : la sagesse et l'aisance vous font signe. Que Félix et ses frères n'aient pas tracé en vain le sillon prometteur !

F. R. Smets et R. de Marueffe.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous continuons à avoir dans notre région une température et une situation atmosphérique bizarres et un peu anormales. Depuis les premiers jours de septembre, et après un été plus sec que jamais, nous avons des pluies presque journalières qui se sont transformées en

orages violents et dévastateurs, à partir des derniers jours de septembre. La semaine dernière, il y a eu dans le Languedoc, le Roussillon et la Provence, de nouvelles inondations. L'Aveyron a eu surtout des dégâts et des ouvrages emportés. On aura cette année à reconstruire beaucoup de murs. Pas mal de caves ont eu la visite de l'eau ; mais le vin bien logé n'a pas eu à souffrir.

Les travaux dans le vignoble ne peuvent pas encore se commencer et seront en retard, si le mauvais temps continue. Le vent sec du Nord (mistral) qui chaque année souffle dans le mois d'octobre avec une certaine violence, fait son apparition timidement, certains jours ; mais il ne dure que quelques heures et dans la nuit le vent humide du Sud ou de l'Est vient maintenir le sol détrempé sur lequel on ne peut faire aucun labour, sauf sur quelques coteaux rocailleux. Aussi le terrain est tapissé de mauvaises herbes qui poussent avec vigueur.

Le personnel de l'exploitation est occupé à « espoudasser », c'est-à-dire à couper les sarments à une certaine longueur pour pouvoir labourer. La végétation est encore en mouvement, ce qui ne permet pas d'exécuter la taille d'hiver de la vigne. Toutes les feuilles sont vertes. Nous n'avons constaté qu'une faible gelée blanche un matin, qui n'a pas eu d'action sur les feuilles. Tous les arbres et arbustes ont encore leur feuillage vert. Les platanes qui bordent les routes ne se dépouillent pas.

C'est le moment de traiter les vignes qui ont été chlorosées cet été. Elles sont nombreuses. Le traitement au sulfate de fer (procédé Rassiguier) ne produit de l'effet que lorsque la sève est encore en mouvement. Dans les années où la température s'abaisse dès les premiers jours d'octobre, on doit tailler long, dans la deuxième quinzaine de ce mois, et badigeonner toutes les plaies avec une solution de sulfate de fer à 30 %. Il vaut même mieux traiter en octobre qu'en novembre. Voici comment nous procédons en octobre, lorsque le feuillage a encore de la vie : nous taillons la vigne complètement, ne laissant de toute leur longueur que les sarments qui devront fournir les coursons et que nous rabattrons à la longueur voulue, plus tard. Toutes les plaies sont badigeonnées avec la solution de sulfate de fer, par des femmes dont une peut suffire pour quatre tailleurs.

Les trous de remplacement doivent se faire le plus tôt possible, dans les vignes où le sol n'est pas trop détrempé. Certaines années, les trous ne peuvent pas se faire en octobre, parce que le terrain est trop sec. Ce n'est pas le cas en ce moment. C'est ce qui nous fait craindre le retard dans les travaux.

Les fumures de fumiers de ferme, de gadoues, d'engrais phosphatés pourraient se commencer maintenant si les pluies cessaient.

Au sujet des engrais phosphatés, on dit beaucoup de bien d'un nouveau produit « Basiphosphaté », obtenu en traitant les phosphates minéraux dont 90 % de l'acide phosphorique ont été rendus solubles dans le citrate d'ammoniaque alcalin, par un traitement ne comportant pas l'emploi d'acides minéraux. La composition du basiphosphaté commercial comporte une moyenne de 30 % d'acide phosphorique soluble, 40 % de chaux, 15 % de soude, 10 % de silice, des traces de potasse, de magnésie, d'oxyde de fer et d'alumine. Personnellement, nous n'avons pas expérimenté ce nouveau produit dont la composition paraît intéressante si le prix de revient n'est pas plus élevé que celui des superphosphates.

A la cave. — Quoique le temps sec ne persiste pas, il faut choisir les jours, rares il est vrai, de mistral pour procéder aux premiers soutirages ; malgré qu'on ait séparé le vin des grosses lies aussitôt que la fermentation a été terminée. Les vendanges assez fortement bisulfitées, malgré les remontages, donnent une odeur et un goût désagréables au vin, si on le laissait trop longtemps sur les lies.

Les vins qui n'ont pas été remontés pendant la cuvaison doivent surtout être soutirés rapidement et assez souvent.

Pratiquer les soutirages avec temps sec et soleil. Faire brûler du soufre dans les foudres ou les cuves vides au moment des premiers soutirages.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Le marasme continue sur les marchés

vinicoles, c'est-à-dire que les achats n'ont pas l'activité qu'ils avaient autrefois à cette époque de l'année. Quoique cela, des ventes à la propriété se font journellement, par petites quantités. Et l'on voit circuler sur les routes de nombreux camions-citernes, ainsi que des wagons-réservoirs sur les lignes de chemins de fer, quoique ces derniers soient bien concurrencés par les premiers, même pour les grandes distances.

En un mot, des quantités assez importantes de vins s'enlèvent de la propriété, tous les jours ; mais des caves entières ne sont pas achetées, pour des « logés » comme on les appelait.

On a tant crié pendant toute l'année que le vin ne se vendrait pas, que le commerce ne veut pas se lancer dans les achats. Il trouve un peu partout, par ses courtiers locaux qui connaissent les propriétaires gênés ou ceux qui ont des vins médiocres, des petits lots de vins, à des prix un peu inférieurs aux cours.

Jusqu'à maintenant, on ne fait que s'approvisionner au jour le jour, chez ces propriétaires viticulteurs. Lorsque les vendeurs deviendront rares et que les mauvais vins auront disparu de la circulation, les cours remonteront certainement ; mais il ne faudra pas que la propriété soit exigeante comme elle l'a été certaines années, ce qui a causé un préjudice énorme à notre viticulture méridionale.

La publication des déclarations de récoltes a commencé dans les journaux politiques régionaux. Pour beaucoup de localités, on donne les chiffres de la récolte 1932 et ceux de la récolte 1933. La récolte de cette année, comparativement à celle de l'année dernière, fait ressortir un excédent assez important dans beaucoup de localités, quoique dans certaines la récolte de 1933 se trouve inférieure à celle de 1932. Malgré cela, dans l'ensemble, les chiffres publiés semblent impressionner le commerce qui s'est ralenti ces derniers jours dans les achats. On aurait dû, en publiant les résultats de la récolte de cette année, les comparer à ceux de l'année 1931 qui a été une récolte moyenne. D'après les résultats connus, nous aurons, comme nous l'avons toujours dit, au-dessous d'une année moyenne et le stockage ne se produira pas.

Dans d'autres régions que le Midi, la récolte ne paraît pas meilleure. Voici ce que nous dit un de nos amis, propriétaire viticulteur dans l'Yonne. Sa lettre est datée du 7 octobre 1933 :

« Les vendanges sont commencées ici et je vous assure qu'elles ne sont pas « brillantes. Nous allons être déçus jusqu'au bout.

« Le temps est pourtant favorable après des pluies orageuses de fin septembre « et début d'octobre. En ce moment, quoique les nuits soient un peu plus fraî- « ches, il fait une chaleur d'été.

« La récolte dans notre région est bien au-dessous de la moyenne, peut-être « presque nulle en certains endroits, sauf cependant dans les nouveaux hy- « brides Seibel. Par contre, la qualité est bonne. J'ai pesé du moût qui fait « de 9 à 10°. Le prix du vin a baissé un peu, mais à mon avis il augmentera « d'ici peu, car je crois qu'en général, en France, la récolte est déficitaire. »

Faisons le possible pour intensifier la consommation du vin et celle des raisins de table en donnant à la clientèle de la bonne qualité à des prix de détail raisonnables. Consommons dans le Midi du vin réparateur dans les cafés, au lieu de nous empoisonner avec des mixtures.

Au sujet de la vente du vin dans les cafés, dont nous avons parlé plusieurs fois, voici une circulaire de la « Ligue de propagande pour le vin de France », 19, rue Casimir-Perier, à Paris :

« *La consommation du vin dans les cafés.* — De nombreux ligueurs nous ont signalé, maintes fois, que certains cabaretiers s'excusaient de ne pouvoir servir du vin aux personnes qui leur en demandaient, en donnant pour prétexte que leur licence ne leur permettait pas cette vente. Le fait se produit couramment, dans toutes les localités rurales, petises et moyennes, du Midi viticole et de l'Algérie, et même dans certaines villes importantes.

Souvent la « Ligue nationale de Propagande pour le Vin de France » a prévenu le public et les débitants qu'il y avait là une interprétation erronée des lois et décrets qui réglementent la répartition des boissons. Il serait en effet illo-

gique d'interdire la vente du vin, à des débitants qui écoulent déjà des spiritueux, des apéritifs et de la bière.

Néanmoins, notre Association ayant soumis officiellement la question à M. le directeur général des Contributions indirectes, par lettre du 28 août 1933, celui-ci a répondu, par lettre du 6 septembre, « qu'il est possible de servir, à tout venant, du vin et des boissons hygiéniques, dans tous les débits à consommer sur place qui existent à l'heure actuelle. Les interdictions qui résultent de la loi du 9 novembre 1915 et des dispositions subséquentes visent seulement la vente des spiritueux ».

Les amateurs de vin sont donc prévenus que tout café, tout débit de boissons, quelle qu'en soit l'importance, ne peut leur refuser de servir du vin, en s'abritant derrière de prétendus textes législatifs. Les refus de ce genre devraient être signalés à la Ligue. — *Le directeur :* G. D'IZALGUIER. »

Beaucoup de cafetiers de la région méridionale paraissent ignorer l'esprit de la loi et ne se croient pas autorisés à servir du vin dans leurs établissements, sans licence spéciale. Peut-être ont-ils été renseignés par certains agents des Contributions indirectes. — E. F.

Société Nationale d'Horticulture de France. Exposition d'automne. — Non seulement notre ami et collaborateur René Salomon, de Thomery (Seine-et-Marne), par la plume et la parole se fait l'apôtre de la culture des raisins de table, mais il prêche d'exemple en les cultivant et en exposant les plus beaux spécimens de ses cultures. C'est ainsi que nous admirons actuellement à l'exposition d'automne de la Société Nationale d'Horticulture de France, au Cours la Reine, toutes les variétés qu'il recommandait lors de sa conférence en Avignon que nous avons reproduite dans notre numéro du 6 juillet, et dont nous reproduisons la liste à toutes fins utiles : Variétés classées par ordre de maturité :

Blanches. — Diamant Traube, Ezerjo (raisin hongrois, dont la traduction du nom signifie « le meilleur des meilleurs »), Foster's White Seedling, ces deux dernières variétés sont de même époque de maturité ; ensuite, mûrissant en même temps : Feher Som, Chaouch de Constantinople, Gradiska de Styrie, Bicane ou Chasselas Napoléon, Schiradzouli se suivent à quelques jours, et enfin : Muscat Alexandrie.

Noires. — Alphonse Lavallée, 1re époque tardive, Black Alicante et Diamond Jubilee, 2e époque ; Pince's Black Muscat, 3e époque tardive ; Dobreladi ou Gros Colman, 4e époque.

Roses. — Molinera Gorda ou Maraville de Malaga, 3e époque ; Angelino, 4e époque.

Et enfin, pour les dilettantes, pour ceux qui ne reculent devant aucun frais et que le prix de revient n'effarouche pas, les deux magnifiques variétés blanches de 4e époque que sont : Maréchal Gallieni (semis de Etienne Salomon) et Cannon Hall's Muscat qui, réussies, atteignent les plus hauts prix.

Présentation remarquable entre toutes qui a valu à son auteur le Grand Prix d'honneur des fruits ; objet d'art offert par M. le Ministre de l'Education Nationale.

En dehors de ce lot d'élite, les Etablissements *Parent et fils*, de Rueil-Malmaison (S.-et-O.), présentaient les variétés de raisins que l'on peut cultiver en serres chaudes et tempérées.

Le syndicat des viticulteurs de Thomery consacrait la réputation de ce pays universellement connu par une présentation impeccable de Chasselas doré dit de Fontainebleau, dont l'origine indiscutée, est la « Treille du Roy ».

Enfin la Compagnie des Chemins de fer d'Orléans concrétisait en un stand pittoresque et instructif, toute la production, en raisin de table, de son réseau.

Le raisin-roi, le Chasselas a donc été à l'honneur, comme il le mérite, à l'Exposition d'Automne de la Société Nationale d'Horticulture de France, cette année encore. — P. M.

L'exercice vinicole 1932-33. — Avec le 1er octobre a commencé un nouvel exercice vinicole, dont les conditions sont encore mal connues ; par contre, nous sommes renseignés, par les tableaux publiés dans notre précédent numéro, sur les résultats de la campagne dernière.

La récolte très réduite de 1932, en empêchant l'effondrement des cours, avait, on se le rappelle, limité les disponibilités à moins de 71 millions d'hectolitres, stocks à la propriété compris. De cette quantité, 49 millions d'hectolitres environ sont passés entre les mains du commerce de gros et la consommation taxée a absorbé à peu près autant. Le reste a très certainement été employé à la consommation en franchise, à la distillerie et la vinaigrerie, de sorte que les stocks à la propriété que nous connaîtrons avec les déclarations de récolte prochaine, seront réduits au minimum, c'est-à-dire inférieurs à 5 millions d'hectolitres. La récolte de 1932 a été aisément absorbée, comme il fallait s'y attendre, malgré une diminution de 2 % dans la consommation taxée. L'exercice 1933-34 débutera en présence d'une situation nette.

L'Algérie aura vu elle-même se liquider une récolte record de 18 millions un tiers d'hectolitres de vins excellents pour la plupart ; pour elle aussi le départ se fera dans des conditions favorables. La qualité des vins livrés à la consommation des grands centres s'est trouvée maintenue grâce à eux. Les vins de 1933 joueront encore le même rôle utile, puisque les règlements obligent heureusement ses producteurs à rechercher les hauts degrés.

En somme, après bien des angoisses dans les régions maltraitées par le Mildiou surtout, en 1932, la récolte métropolitaine réduite et de qualité médiocre de l'an dernier a pu être absorbée totalement. Tout fait espérer qu'il en sera de même pour celle de 1933, qui s'annonce de qualité bien meilleure et qui devrait, par suite, s'écouler à de meilleurs prix. — H. A.

Les fêtes uvales et vinicoles de Lyon. — La ville de Lyon a fêté à son tour, avec un plein succès, le Raisin et le Vin. Grâces soient rendues aux organisateurs, en tête desquels il faut mettre les Services agricoles du réseau P.-L.-M., qui ont ainsi bien défendu la cause de la Vigne et de notre première boisson nationale.

Du 13 au 19 octobre, des journées gastronomiques agrémentées de défilés de chars, de bals, de chœurs, de spectacles, et de dégustations gratuites, ont égayé la grande cité. Une Exposition du Vin et du Raisin, organisée dans le riant Palais de la Foire, a été inaugurée par M. Bender, sénateur du Rhône, en l'absence de M. Herriot. Le prince des gastronomes, Curnonski, est venu vanter la bonne cuisine et les bons vins de France, en cette ville du Bien manger et du Bien boire. M. A. Nougaret, avec l'entrain et le dévouement que l'on connaît, a collaboré aussi pour une bonne part à la réussite complète de ces réjouissances.

On a pu remarquer, entre autres, le très beau stand de la Fédération des Stations uvales et plusieurs expositions de jus de raisins fort élégamment présentées.

Ces manifestations ont été fort appréciées du public. Elles ont certainement aidé la propagande si utile en faveur du Raisin et du Vin, propagande à laquelle les Services du grand réseau P.-L.-M. sont tout dévoués.

La concentration des vins : une opinion de l'Administration des Contributions indirectes. — Nous reproduisons la lettre suivante, émanant de l'Administration :

MINISTÈRE DES FINANCES — Paris, le 10 octobre 1933.

Monsieur,

Vous avez bien voulu me soumettre les questions suivantes, relatives à la concentration des vins par un entrepreneur façonneur, agissant pour le compte de récoltants :

1° L'entrepreneur sera-t-il considéré comme un négociant en vins et soumis

aux mêmes règles en ce qui concerne le contrôle de l'Administration des Contributions indirectes, même s'il ne possède pas de cuves de logement et si le vin, après concentration, est remis dans les fûts du propriétaire ?

2° La taxe sur les manquants résultant de la concentration et la taxe de remplacement du chiffre d'affaires seront-elles, dans la circonstance, applicables, soit à l'entrepreneur, soit au propriétaire ?

3° Les vins pourront-ils être transportés de la propriété à l'usine de concentration et au retour sous le couvert de laissez-passer, sans acquitter de droits de circulation ?

4° L'entrepreneur, au cas où il serait astreint à la surveillance de l'Administration, au point de vue des quantités de vins entrant et sortant de ses magasins, pourait-il obtenir la décharge des droits sur les manquants ?

J'ai l'honneur de vous faire connaître que les questions posées doivent être résolues comme suit :

1° Réponse négative, si l'entrepreneur agit bien en qualité de façonnier et n'acquiert pas la propriété des vins de base ou des vins concentrés. Dans cette hypothèse, le transport des vins déplacés, en vue de la concentration, est opérée à l'aller et au retour sous le lien d'un même acquit-à-caution, dans les conditions déjà prévues pour la champagnisation des vins. L'acquit-à-caution désigne comme destinataire l'expéditeur lui-même et spécifie que les boissons sont envoyées à la concentration. A la réception de l'envoi, l'entrepreneur souscrit une déclaration de transit à la recette buraliste, mais, contrairement aux règles qui interdisent aux transitaires toutes manipulations des boissons déposées entre leurs mains, il lui est loisible de faire subir aux vins le traitement approprié.

Pendant tout le séjour des boissons dans ses ateliers, l'entrepreneur doit représenter séparément à mes services les vins à traiter et les vins concentrés appartenant à chaque récoltant, mais il n'est pas tenu de se munir d'une licence de marchand en gros, ni astreint à la formalité d'un compte d'entrées et sorties.

Pour conserver leur droit à une appellation d'origine, les vins provenant d'une région délimitée doivent être logés et complètement manutentionnés dans les locaux ne contenant aucune quantité de vins ordinaires concentrés ou non. Dans la pratique, les industriels peuvent satisfaire à cette condition, sans avoir à modifier leurs installations, en traitant successivement et séparément des vins ordinaires et des vins à appellations.

Lors du renvoi des vins à l'expéditeur, le transit est levé et l'acquit-à-caution est déchargé purement et simplement après réintégration des vins concentrés dans les chais du récoltant.

2° Réponse négative.

3° Voir N° 1 ci-dessus.

4° Question sans objet, puisque l'entrepreneur n'est pas considéré comme un négociant en vins.

Veuillez agréer, Monsieur, l'assurance de ma considération distinguée.

Signé : Le Directeur général.

Remèdes ou nourritures ? — Il y a à Bordeaux cent cinquante pharmaciens et deux mille quatre cents boulangers, bouchers, charcutiers, épiciers et marchands de comestibles, sans parler des autres corporations de l'alimentation.

Cette seule constatation nous permettrait de conclure — si nous ne le savions déjà — qu'on ne nourrit pas l'homme avec des produits chimiques, avec des remèdes, mais bien des produits organiques d'origine végétale ou d'origine animale.

Le fait que le bicarbonate de soude rend certains féculents plus « cuisants » et en facilite la digestion, ne permet pas de conclure que le bicarbonate est un aliment et le chlorure de sodium (sel de cuisine) ne sera jamais une nourriture, bien qu'il facilite l'assimilation des éléments organiques nécessaires au développement et à l'entretien de notre corps.

Certains savants, utopistes un peu fous, ont bien rêvé de l'alimentation chimique de l'homme, mais ils n'ont pas osé en proposer la pratique, comme d'autres l'ont fait pour les plantes, être vivants organisés cependant et dont l'alimentation doit avant tout être organique comme celle de l'homme.

Ce crime de lèse-nature n'a pu être perpétré que parce que la plante ne peut protester et est obligée de subir les fantaisies les plus abracadabrantes qui peuvent naître dans le cerveau de l'homme.

Et cependant, me dira-t-on, les résultats sont là, tangibles et probants : jamais vous n'obtiendrez avec le fumier ou même avec les engrais organiques seuls, les récoltes énormes que donnent les engrais chimiques.

D'accord si nous recherchons seulement la quantité, mais que dire de la qualité ?

Nos vins n'ont plus la finesse de ceux que récoltaient nos pères, nos blés ne suffisent plus à fournir cette bonne vieille farine qui a fait autrefois la réputation du pain de France, et on fait maintenant appel aux blés exotiques, et même quelquefois (attention à l'alimentation chimique) aux soi-disant « améliorants ». Je mange depuis quelque temps des pêches sans saveur aucune ; malgré le beau soleil de cet été, nos pâturages sont envahis d'ajoncs et de mousse, signe certain d'acidité, la folle avoine gagne du terrain sur nos cultures de céréales.

Et déjà commencent à protester certains médecins qui font remonter à notre alimentation viciée par une chimie agricole toute puissante bon nombre des maladies qui nous assaillent.

D'après Delbet, le cancer serait dû au manque de magnésie dans nos aliments et par conséquent dans le sol, le manque de chaux serait un facteur de tuberculose ;

Mais, objectera l'observateur superficiel, nos expositions agricoles, nos concours du plus bel épi et autres manifestations officielles mettent sous nos yeux étonnés de véritables merveilles.

Hélas oui : et c'est bien là ce qui fait échec au vieux bon sens du paysan de chez nous.

— Que voici donc un bel épi : il est gros à souhait, de forme parfaite... oui, mais la farine qu'il fournira ne fera seule qu'un pain inférieur. Que penserait cet admirateur du « beau » et du « gros » d'un prix décerné dans un concours de bébés au lamentable crétin hydrocéphale sous prétexte qu'il a une grosse tête, la plus grosse du concours ?

— Merveilleux poireau en vérité : jamais je n'ai vu un pareil poids réalisé par un seul pied.

Alors donnons le prix au malheureux enfant atteint d'éléphantiasis, puisque c'est lui qui a les plus gros pieds, et de beaucoup, et cette maladie, trompe-l'œil, provient de ce que, follement, nous avons perdu de vue la qualité au profit de la quantité et de la grosseur, donnant aux engrais chimiques — excellents remèdes par ailleurs — le pas sur les bons vieux engrais organiques, seuls générateurs de cette qualité qui se perd.

Voici une belle formule de fumure complète qui donne à la plante les cinq éléments fertilisants reconnus indispensables :

Azote organique : aliment ;
Acide phosphorique, potasse : compléments ;
Chaux, magnésie : condiments, facteurs d'assimilabilité.

D'abord la base : du fumier de ferme bien décomposé à raison de 40 à 60.000 kilos à l'hectare pour trois ans, ou mieux, la moitié de cette dose chaque année par six à huit cents kilos à l'hectare d'un bon engrais complet *organique* super-animalisé, bien fabriqué et d'une homogénéité parfaite.

Nous avons ainsi les trois premiers éléments que nous renforcerons par :

500 kilos de phosphate naturel finement moulu

et que viendront utilement compléter :

1.000 kilos de dolomagnésie

qui apportent à la fois la chaux et la magnésie, les deux « condiments » indispensables pour faciliter l'assimilation par la plante des autres éléments. — Docteur Armagnac.

Fédération des Syndicats de producteurs de vins mousseux français par méthode champenoise. — Ce groupement a tenu le mardi 24 octobre une assemblée générale au cours de laquelle étaient représentés tous les syndicats groupant cette industrie : Saumur, Vouvray, Bordeaux, Saint-Peray, Syndicat général de Paris.

Après examen de la situation générale, la Fédération a décidé de poursuivre l'action engagée en vue d'assurer la défense des vins mousseux de méthode champenoise et a composé son bureau comme suit :

Président d'honneur : M. Vavasseur, président du Syndicat de Vouvray.

Président : M. Chapin, président du Syndicat de Saumur.

Vice-présidents : MM. Théry, Syndicat Général ; Brédif, Syndicat de Vouvray.

Secrétaire administratif, trésorier : M. Gérard d'Eaubonne.

Fédération des Syndicats de Producteurs de vins mousseux français de méthode champenoise, 26, boulevard Richard-Lenoir, Paris.

La défense sanitaire des végétaux. — Il est rappelé qu'un Congrès de la Défense sanitaire des végétaux est actuellement en préparation pour avoir lieu du 24 au 26 janvier 1934 pendant le Salon de la Machine agricole.

Il sera complété par une Exposition des appareils et des produits utilisés pour la lutte contre les ennemis des cultures.

Son but principal est, dans le domaine de la pratique, de permettre la vulgarisation des bonnes méthodes de défense et d'aider à poursuivre leur application, grâce à une organisation judicieuse, aussi efficace que possible.

Le demi-tarif, sur tous les réseaux, est accordé aux congressistes pour la durée de la manifestation.

Demander le programme à la Ligue nationale de lutte contre les ennemis des cultures, 5, avenue de l'Opéra, Paris (1er).

Station œnologique de Bourgogne à Beaune (Côte-d'Or). — Une série de 12 cours et 12 exercices pratiques aura lieu à la Station œnologique de Bourgogne, à Beaune (Côte-d'Or), du 11 au 16 décembre prochain.

Ces cours et exercices ont pour but :

1° De donner les connaissances théoriques nécessaires pour diriger méthodiquement les diverses opérations de la fermentation et de la conservation des vins ;

2° De familiariser avec l'emploi des procédés de dosage les plus indispensables à la direction de ces opérations (dosage du sucre, d'alcool, des acidités, examen microscopique, etc.).

Le programme est envoyé franco ; le nombre des auditeurs étant limité, les demandes d'inscription doivent être envoyées à l'avance au directeur de la Station.

Bibliographie

Annuaire Lambert, ouvrage couronné par l'Académie des Sciences. Prix Montyon de Statistique en 1924. Statistique des engrais et produits chimiques destinés à l'agriculture, années 1930-1931-1932. In-8 Jésus. Préface de E. et M. Lambert. Prix : 20 francs.

Documentation pratique établie avec le concours d'éminents industriels et commerçants et de personnalités spécialisées dans la branche « Engrais et Produits Chimiques Agricoles », l'*Annuaire Lambert* est indispensable à tous ceux qui s'intéressent aux matières fertilisantes à quelque titre que ce soit.

Il intéresse l'industriel, le commerçant, l'association coopérative, l'agronome, le banquier, l'agriculteur, l'homme politique, le publiciste, le transporteur, etc. à qui il évite des recherches et des pertes de temps et donne une idée exacte de l'activité de cette partie considérable de l'économie mondiale.

La collection de l'*Annuaire Lambert* est l'historique complet, précis et chiffré de la production et du commerce des engrais depuis la période d'avant-guerre jusqu'au début de 1933.

Envoi franco contre 21 fr. adressés au Bureau d'Etudes, 16, rue de Miromesnil, Paris.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 135 fr. et au dessus ; 10°, 170 fr. et au dessus; Vin blanc ordinaire, 185 fr. et au dessus; Vin blanc supérieur, 200 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, » fr. 9°, 190 fr. et au-dessus; 10°, 215 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ¼ à 9°, 235 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 fr. ; 5es crus, de 2.300 à 2.500 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de » à » fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.600 à 4.000 fr. ; 2es crus, de 3.000 à 3.300. — Vins rouges 1931, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs; 1ers crus Graves, 4.000 à 6.000 fr. ; 2es crus, 3.000 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1930, 1ers Graves supérieurs, de 2.800 à 3.200 fr. ; Graves, 2.300 à 2.600 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 370 à 400 fr. ; Mâconnais, 275 à 325 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 425 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 150 à 225 fr. Vins blancs de Blois, 125 à 200 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 600 à 650 fr. ; Gros plants 1932, 150 fr. la barrique de 228 litres. Muscadet 1933, 550 à 650 fr. Gros plants 1933, 225 à 300 fr.

ALGÉRIE. — Vins 1932 : Rouge, de 8 fr. » à 11 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 9 fr. 50 à 11 fr. 50. Blancs de blancs, 11 à 12 fr. 50.

MIDI — *Nîmes (30 octobre 1933).* — *Cote officielle :* Aramon de plaine, 8°5 à 9°5, de 78 à 90 fr. ; Montagne, 9°5 à 10°5, de 95 à 105 fr. ; Costières, 10°5 à 11°, de 110 à 120 fr. ; 11°5 à 12° 135 à 150 fr. ; Rosé, 9 à 11°, 90 à 110 fr. Trois-six B. G., 480 à 490 fr. ; trois-six de marc, 460 à 465 fr. Eau-de-vie de marc, 450 à 455 fr.

Montpellier (31 octobre). — Vins rouges 1933, de 9 fr. » à 10 fr. ; Rosé, 10 fr. ; Esprit de vin à 86°, 480 fr. ; Marc à 86°, 460 fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, 450 à 455 fr.

Béziers (31 octobre). — Plaine, 7° à 8°5, de 55 à 70 fr. ; Coteau 8°5 à 10°, de 75 à 105 fr. ; blancs supérieurs, » à » fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (29 octobre). — Marché d'Olonzac, vins nouveaux, de 10 à 12°, 10 fr. 50 à 12 fr. le degré.

Perpignan (28 octobre). — Vins de 8°5 à 12°, de 9 fr. » à 11 fr. » le degré. (Chambre de commerce).

Carcassonne (28 octobre). — De 8°5 à 11°, de 9 fr. à 11 fr. le degré.

Narbonne (29 octobre). — Vins rouges 8°5 à 12°, de 9 fr. 50 à 12 fr.

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, de » à » fr. — B.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, » à » fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, de » à ». — B.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, de » à » fr. Pas de cote.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 121 fr. le quintal, orges, 66 fr à 68 fr.; escourgeons, 65 fr. à 66 fr.; maïs, 83 fr. » à 90 fr. »; seigle, 59 fr. » à 65 fr. »; sarrasin, 71 fr. à 73 fr.; avoines, 44 fr. » à 54 fr. — Sons, 35 fr. à 38 fr. — Recoupettes, de 31 à 34 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 55 à 70 fr.; saucisse rouge de Bretagne, de 45 à 55 fr.; sterling, 32 à 40 fr.; Rosa, 60 à 70 fr.; nouvelles d'Algérie, de 150 à 200 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 75 fr. à 110 fr.; paille d'avoine, de 75 fr. à 110 fr.; paille de seigle, 75 fr. à 110 fr.; luzerne, 195 fr. à 265 fr.; foin, 190 fr. à 260 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 380 à 520 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 210 fr. 50 à 211 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 14 fr. ». — Veau, 5 fr. » à 13 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 32 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 10 fr. ». — Longe, de 8 fr. 50 à 13 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 101 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 95 à 99 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 150 fr. 100 kgs; neige, 155 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Oranges d'Espagne, 175 à 250 fr. — Poires de choix, 400 à 1.000 fr.; communes, 80 à 200 fr. — Pommes choix, 250 à 600. — Pommes communes, 60 à 180 fr. — Raisin du Midi blanc, 200 à 700 fr.; Muscat, de 300 à 500 fr. — Noix, de 250 à 470 fr. — Figues, 250 à 400 fr. — Bananes, 350 à 400 fr. — Marrons, 150 à 225 fr. — Dattes, 250 à 700 fr. — Haricots verts, de 250 à 700 fr. — Artichauts, 60 à 190 fr. le cent. — Laitues de Paris, de 30 à 150 fr. le cent. — Carottes, de 105 à 175 fr. — Endives, de 180 à 230 fr. — Salsifis, de 125 à 150 fr. les 100 bottes. — Tomates, de 120 à 200 fr. — Aubergines, 50 à 80 fr. le cent. — Courgettes, 40 à 50 fr. le cent.

CHRONIQUE FINANCIÈRE (1)

Débarrassé provisoirement de l'étreinte fiscale par la crise ministérielle, le marché de Paris envisage avec un peu plus d'optimisme le proche avenir et se prend à espérer que les projets financiers du nouveau Gouvernement répartiront d'une façon plus équitable les charges budgétaires du pays.

Le compartiment qui a, naturellement, le plus profité de cette amélioration de l'atmosphère boursière, c'est celui des valeurs industrielles françaises dont certaines, je l'ai déjà souligné, méritent à plus d'un titre de retenir l'attention de tous les capitalistes.

En effet, que peut actuellement souhaiter le détenteur d'un portefeuille ? La sécurité d'abord, c'est-à-dire qu'avant toutes choses, le capitaliste désire conserver l'intégralité de sa mise et si possible l'augmenter. Ce fut, est-il besoin de le rappeler, le grand souci de l'époque où le franc glissait chaque jour un peu plus vers le néant. Les îlots de sécurité étaient alors constitués par les valeurs à change et, en particulier, par celles qui étaient libellées en livres et en dollars.

Que les temps sont changés ! Ce sont nos valeurs, si décriées il y a huit ans, qui sont aujourd'hui les mieux à l'abri des tempêtes monétaires. La preuve en est que de gros capitalistes étrangers n'ont rien trouvé de mieux, pour se prémunir contre une dépréciation éventuelle de leur devise nationale, que de mettre en portefeuille de solides valeurs françaises, injustement dépréciées et susceptibles de leur donner bientôt de très sérieuses plus-values en capital.

Et lorsque parmi ces valeurs de tout repos, il en est certaines qui donnent encore de très beaux dividendes et des promesses fort encourageantes pour l'avenir, que peut-on demander de mieux ? C'est le cas, par exemple, pour toutes les entreprises qui, à des degrés divers, travaillent pour l'Etat et restent ainsi assurées d'une activité malgré la crise et le ralentissement des affaires.

Dans cet ordre d'idées, je tiens à faire remarquer à mes lecteurs que le moment est particulièrement bien choisi pour s'intéresser à quelques bonnes affaires travaillant pour la défense nationale ou intéressées à la fourniture du matériel de chemins de fer. Parmi ces dernières, il en est une : la Société des Etablissements Sulitzer Frères, dont le chiffre d'affaires est en constante progression et qui a été en mesure de porter le dernier dividende de 7 à 10 % malgré la crise économique extrêmement aiguë que traversent les affaires industrielles. L'action de cette belle entreprise, que j'ai déjà maintes fois signalée, va être très prochainement admise officiellement à la cote de la Coulisse. C'était une mesure depuis longtemps attendue et méritée. Elle sanctionne la belle qualité de l'affaire et la réalité de ses perspectives d'avenir.

Bourse de Londres

Malgré le calme apparent des transactions, le marché anglais garde tout son optimisme et manifeste par une tendance soutenue sa confiance dans le relèvement de son activité et dans la reprise des affaires.

Londres reprend peu à peu sa suprématie mondiale et les capitaux européens auraient intérêt à s'intéresser dès maintenant à ce réveil de la prospérité britannique.

André Ply,
de la Banque de l'Union Industrielle Française.

Petit Courrier

Abonné Châtel-Guyon. — Vous calculez le revenu net de la part Michelin à 4 % en prenant le cours de fr. 1.000, mais elle cote 1.125 ; sa réputation est essentiellement spéculative, ni les rapports de la Société de Gérance, ni ceux de la Société en Commandite ne sont publiés.

(1) Les Abonnés et Lecteurs désireux d'avoir des renseignements plus précis concernant cette chronique ainsi que des conseils au sujet de leur portefeuille : arbitrage, placement, etc..., peuvent écrire directement à M. André Ply, 5, rue de Vienne, Paris.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.